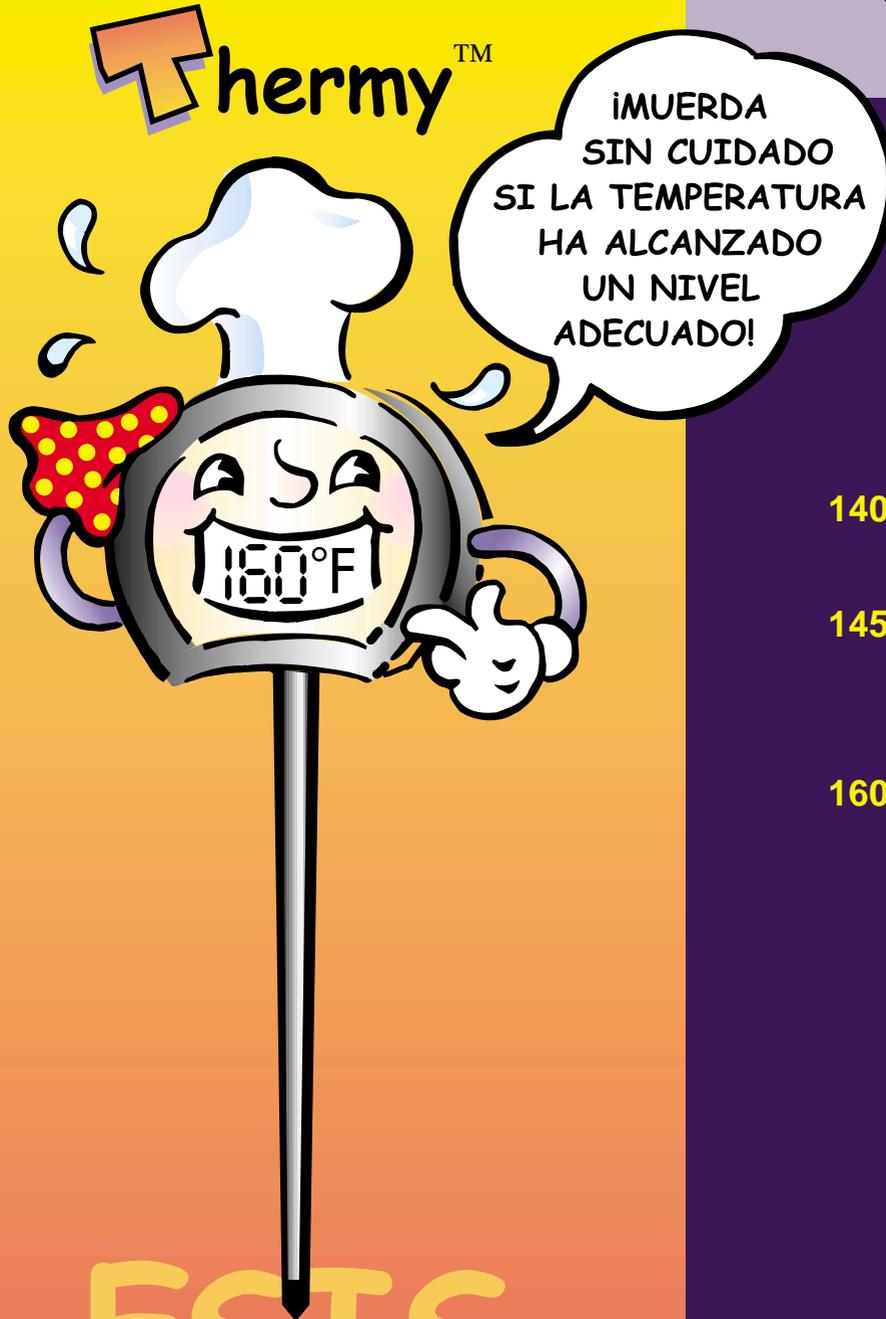


Use un Termómetro para Alimentos



FSIS

Servicio de Seguridad e
Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura

Reglas de Temperatura

... para cocinar alimentos en casa

- | | | | |
|---------------|---|---------------|------------------------------------|
| 140 °F | • Jamón, bien cocido (para recalentar) | 165 °F | • Carne de pavo y de pollo molida |
| 145 °F | • Carne de res, cordero y ternera, filetes y asados (semicruda) | • Rellenos | • Cazuelas (platos mixtos) |
| 160 °F | • Carne de res molida, pastel de carne al horno y otras carnes molida | • Sobrantes | • Pechugas de pollo y pavo |
| | • Carne de res, cordero y ternera, filetes y asados (término medio) | 170 °F | • Pollo y Pavo |
| | • Chuletas, costillas y asados | 180 °F | ave entera, piernas, muslos y alas |
| | • Platos a base de huevo | | • Pato y ganso |

Es la única forma segura de saber si sus alimentos han alcanzado una temperatura suficientemente alta para destruir bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias.

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-800-535-4555
www.fsis.usda.gov/thermy